



<http://www.mcg-food.pl/>

DSL Karta produktu

MCG Jakub Skorek ul. Kwartowa 22/28, PL 31-419 Kraków

tel: +48 12 398 44 20, fax: +48 12 398 44 23

Euro NIP: PL 9451869986

Nazwa produktu:	DSL Mąka zwyczajna z pszenicy Durum
Kraj pochodzenia:	Węgry
Dystrybutor:	MCG Jakub Skorek ul. Kwartowa 22/28, PL 31-419 Kraków
Zawartość produktu:	Czysta mąka z pszenicy Durum, nie zawiera żadnych domieszek
Opis powstawania produktu:	<p>Produkt jest w 100% wolny od GMO. Podczas mielenia zboża nie ma możliwości styczności z produktami genetycznie modyfikowanymi. Mąka jest produkowana z zakupionej na Węgrzech pszenicy Durum, która to podlega zmieleniu przy użyciu następującej technologii:</p> <ul style="list-style-type: none">- odbiór pszenicy Durum przebiega jakościowo i ilościowo,- składowanie, magazynowanie w silosie,- oczyszczanie pszenicy,- przed zmieleniem ponowne oczyszczanie pszenicy,- nawilgatanie (automatycznie), spoczywanie- dalsze oczyszczanie,- przemiał (w zamkniętej technologii, transport powietrzem),- rozbiór na kaszkę i mąkę, oczyszczanie, klasyfikacja,- badanie produktu finalnego,- paczkowanie (luzem, w zamkniętym systemie paczkowanie na paczkowarce w worki),- przechowywanie (luzem),- kontrola, ocena jakości w magazynie,- transport (w workach lub luzem).
Gwarancja jakości produktu, system jakości:	Pszenica jest kupowana transportowana oraz przechowywana zgodnie z węgierskim GMP (Jó gyártási gyakorlat) i GHP (Jó higiéniai gyakorlat) kontrolowana w systemie HACCP tak pod względem fizyko chemicznym jak i mikrobiologicznym, a także chemicznym. Produkt produkowany jest zgodnie z normą węgierską MSZ EN i ISO 9001:2001.

 http://www.mcg-food.pl/	DSL Karta produktu
	<i>MCG Jakub Skorek ul. Kwartowa 22/28, PL 31-419 Kraków</i>
	tel: +48 12 398 44 20, fax: +48 12 398 44 23 Euro NIP: PL 9451869986

Specyfikacja towarowa produktu:	
1. Właściwości produktu:	<p><u>Opis produktu:</u> mąka typowa dla produktów z pszenicy Durum, koloru żółtawego, drobno zmielona, o granulacji mąki, zawiera także cząstki białe.</p> <p><u>Kolor:</u> żółtawo - szarawy.</p> <p><u>Zapach:</u> typowy dla produktów z pszenicy Durum, wolny od jakichkolwiek obcych zapachów.</p> <p><u>Smak:</u> typowy dla mąki z pszenicy Durum, wolny od jakichkolwiek obcych smaków.</p>
2. Parametry fizyczne produktu:	<p>Leżakowanie produktu: 5 dni</p> <p>Liczba opadania Hagberga min.: 200</p> <p>Wilgotność: max: 15,0%</p> <p>Granulacja : poniżej 250 µm-en 100%</p>
3. Parametry chemiczne produktu:	<p>Zawartość glutenu mokrego: 28,0% (wymyty w słonej wodzie).</p> <p>Inne szczegóły: wolne od GMO.</p>
4. Mikrobiologia:	Zgodnie z 2073/2004 EK.
5. Zanieczyszczenia chemiczne:	Zgodnie z 17/1999 (VI.16.) EÜM.
6. Pozostałe parametry:	Odpowiednie z Élelmiszerkönyv 2-61 számú irányelvének.

Opis opakowania:	<p>Pakowanie odbywa się w systemie zamkniętym za pomocą sprężonego powietrza przy pomocy maszyny paczkującej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - worki 50kg: 15 x 50kg mąki, okryte papierem falistym, na paletach jednorazowych lub EUR, - worki 25kg: 25 x 25kg mąki, okryte papierem falistym, na paletach jednorazowych lub EUR. <p>Luzem: w kontrolowanej strefie czystości zewnętrznej i wewnętrznej przewożone w mąkowszach.</p>
Gwarancja jakości:	4 miesiące od daty produkcji
Jelölés:	A hatályos jogszabályoknak megfelelően.
Melléktermék, hulladékkezelése:	A higiéniai utasítás szerint.